

Mise en place pesto rouge en pot 700 g KNORR

Article : 96617



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation concentrée

Descriptif produit : Purée de tomates double concentré 12%, basilic 10%, ail. Colis de 2 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pot de 0.700 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: Huile de tournesol, plantes aromatiques (basilic (10%), ail (2%), origan, romarin, fenouil), purée de tomates double concentrée (12%), sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), flocons de tomate (3,6%), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, pignons de pin (2%), purée de piment (piment, eau, sel, vinaigre d'alcool, amidon modifié), oignon, extrait de paprika, antioxydant (extrait riche en tocophérols).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
HUILE DE TOURNESOL	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Suisse

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	139 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	86 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	86 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : La Mise en Place s'utilise à chaud comme à froid. Elle permet d'assaisonner des sauces vinaigrettes et mayonnaises, de parfumer des appareils à gratin, à quiche ou à terrine. Elle permet de mariner et d'assaisonner viandes, poissons, légumes et féculents. Pour parfumer une sauce chaude, il est préférable d'ajouter la préparation au dernier moment afin de garder un maximum de saveurs. Enfin, la base grasse de ce produit permet de chemiser et de parfumer les plats de cuisson (gratins ou papillotes). Les Mises en Place étant salées, il faut faire attention à l'adjonction de sel dans vos préparations. Ce produit étant concentré, il faut l'utiliser avec parcimonie, il est aussi possible de le diluer. La Mise en Place pesto rouge permet de réaliser une sauce pesto. Elle est idéale pour parfumer des plats de pâtes ou des préparations italiennes et méditerranéennes. Rendement : Pot de 700 g. De 10 à 50 g de mise en place au litre ou kilogramme de produit traité.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,138	514	51	7.9	9.5	7	2	5.4	9.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.11

Type de matières grasses : Colza, Matière grasse hydrogénée, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	1.4	1.55	2	Pot		182x92x141	8712100896125
Couche	67.2	0	96	Pot	48		
Palette	268.8	319.72	384	Pot	192	1200x800x714	8712100483066
Pot	0.7	0.76	1	Pot			8712100482854